

# syrah di macellarotto

## SYRAH

S I C I L I A

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CASE ALTE

SYRAH

Vino Biologico

## syrah di macellarotto



Suolo: **collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro**

Altitudine: **500 metri s.l.m.**

Anno d'impianto: **1998**

Sistema d'allevamento: **controspalliera allevata a Guyot**

Viticoltura: **vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiaatura.**

Piante per ettaro: **3.600**

Resa: **50 q.li/ettaro**

Vendemmia: **raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg.**

Fermentazione: **dopo la diraspatura manuale, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliera tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in tonneaux di rovere francese con batteri lattici indigeni.**

Affinamento: **12 mesi in tonneaux di rovere francese, 12 mesi in bottiglia prima del rilascio.**

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: **rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei.**

Olfatto: **equilibrio tra note fruttate di mora e ribes e classiche note speziate di pepe nero e grafite.**

Palato: **molto ampio, con tannini finissimi supportati da buona acidità che conferisce grande equilibrio e lunghezza sul finale.**



[www.casealte.it](http://www.casealte.it)